

Amerikaner

Zutaten für etwa 15 Amerikaner:

105 g Butter, zimmerwarm

2 Eier

1 Prise Salz

100 g Staubzucker

200 g Weizenmehl

40 g Speisestärke

½ Pkg. Backpulver

50 ml Milch

Dekor:

30 ml Zitronensaft

200 g Staubzucker

optional Streusel, Schokolinsen usw.

Die Butter wird mit den Eier und der Prise Salz schaumig gerührt. Nach und nach den Zucker einrühren. Das Mehl wird mit der Speisestärke und dem Backpulver vermengt. Diese Mischung nun löffelweise in den Teig hinzufügen. Zuletzt noch die Milch unterrühren.

Nun gibt man den Teig portionsweise in eine Garnierspritze oder eine Spritztülle. Ich habe hier keinen Aufsatz raufgegeben und so eine große Öffnung gehabt um den Teig sauber auf ein Backblech zu setzen.

Der Teig wird in etwa 4-5 cm breite Häufchen auf einem Backblech verteilt. Beim Backen werden diese flach. Also genug Abstand lassen, damit sie Platz haben.

Die Amerikaner werden bei 180°C etwa 12-14 Minuten gebacken. Sobald die Ränder goldbraun werden, sind sie fertig.



In der Zwischenzeit bereitet man die Zitronenglasur vor. Einfach den Zitronensaft mit dem Staubzucker glatt rühren.

Die Glasur verteilt man dann auf der flachen Fläche der Amerikaner. Wer mag kann sie noch bunt verzieren.

